

Mittagsmenü vom 25.10. - 29.10.2026

Hauptgang mit Suppe und Getränk 14,90

Hauptgang mit Suppe 13,50

Hauptgang 11,50

Getränke: Grüner Tee, Ingwer Tee, Tafelwasser, oder Hausgemachte Zitronen-Minze- oder Birne-Thymian oder Aprikosen-Rosmarin-Preiselbeer- oder Erdbeer-Tonic-Schorle

Montag

Kartoffel-Selleriecreme-Suppe mit Sesamöl M,K,I

Hähnchenbrust Medallions, auf Kürbis-Kokospüree, mit gebratenen Zucchiniwürfel und Kräuter Kartoffeln oder

Hausgemachte herbstliche Gemüse Lasagne, mit Bergkäse überbacken, an bunten Blattsalaten M, A, I

Dienstag

Kartoffel-Selleriecreme-Suppe mit Sesamöl. M,K,I

Gelbes Thaicurry, mit Streifen von der Schweinelende, mit knackigem Herbst Gemüse, Jasmin Reis, geröstete Erdnüsse B, G, I, F

oder

Hausgemachte Bärlauch Spirelli, mit gebratenem Kürbis, Kohlrabi und Fenchel, in Kurkuma Sauce, Rucola, gerösteter Sesam B, M, D, K

Mittwoch

Kartoffel-Selleriecreme-Suppe mit Sesamöl K,M,I

Gebratene Salsiccia, auf Ratatouille Gemüse, mit Kräuter Kartoffeln und Salatsträußchen L, oder

Hausgemachte Tagliatelle, mit gebratener Aubergine und Zucchini in Tomatensauce, Rucola, Parmesan B, D, M

Donnerstag

Kartoffel-Selleriecreme-Suppe mit Sesamöl M,K,I

Rinder Goulasch von der Hochrippe, mit Semmelknödel und glacierten Gemüsestreifen B, M, D, oder

Hausgemachte Kürbis Maultaschen, auf gebratenem Herbstgemüse und Frischkäse Sauce, Rucola, Parmesan B,D,M,I

Freitag

Kartoffel-Selleriecreme-Suppe mit Sesamöl M,K,I

Streifen von der Schweinelende, mit Austernsauce, Chili, Ingwer, Limettenblättern und Herbstgemüse, Jasmin Reis G,E,I oder

Herbstliches Gemüsetörtchen, auf Kräuter-Sauerrahm, mit Couscous und bunten Blattsalaten M,D,B

Nicht vergessen, immer Sonntags und Feiertags großes Kuchenbuffet mit hausgemachten Kuchen

Allergene: A Gluten B Gluten C Ktebstiere D Eier E Fisch F Erdnüsse G Soja H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid/ Sulphite M Milch

WIR WÜNSCHEN
Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

ÖFFNUNGS
ZEITEN
MO-FR:
10-17:30 UHR
SO:
12-17:30 UHR